



Gaïa, 2020

Domaine de Bellevue (Jérôme Bretaudeau)
FRANCE, LOIRE, MUSCADET

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biodynamique BIODYVIN
CÉPAGE(S)	100% Melon de Bourgogne
ÂGE MOYEN DES VIGNES	60 ans
RENDEMENTS	45 hl / hectare
GÉOLOGIE DU SOL	Vignes plantées sur un terroir de Gabbro, une roche métamorphique et riche en minéraux
VINIFICATION	Fermentation avec levures indigènes, à basse température. Bâtonnage hebdomadaire, non filtré, peu de SO2
ÉLEVAGE	L'élevage s'effectue durant 14 mois dans des œufs en béton.

CODE SAQ
14875027

TYPE
Vin blanc

FORMAT
3 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
87.75 \$

À PROPOS DU PRODUCTEUR

« Moi, fils de paysan, si proche de la terre, je ne suis pas un héritier. Je me suis installé par passion sur neuf hectares de vignes, répartis sur quatre communes cultivant dix cépages différents. J'ai planté des vignes, j'en ai racheté, je me suis donc constitué mon vignoble sur des parcelles bien sélectionnées qui, pour moi, avaient un intérêt qualitatif. Je fais des vins d'auteur. C'est comme un pianiste. Il y a la partition et, selon le pianiste, la mélodie est interprétée différemment. Moi, c'est pareil. J'essaie de jouer et de tirer le maximum de la partition vivante que sont mes vignes. J'estime que l'essentiel du travail se fait dans les vignes, non pas dans la cave. Le cépage muscadet (unique), un terroir (unique) un climat (unique), en culture biologique, donnent vraiment les vins que j'aime, et que j'aime partager. » – Jérôme Bretaudeau